

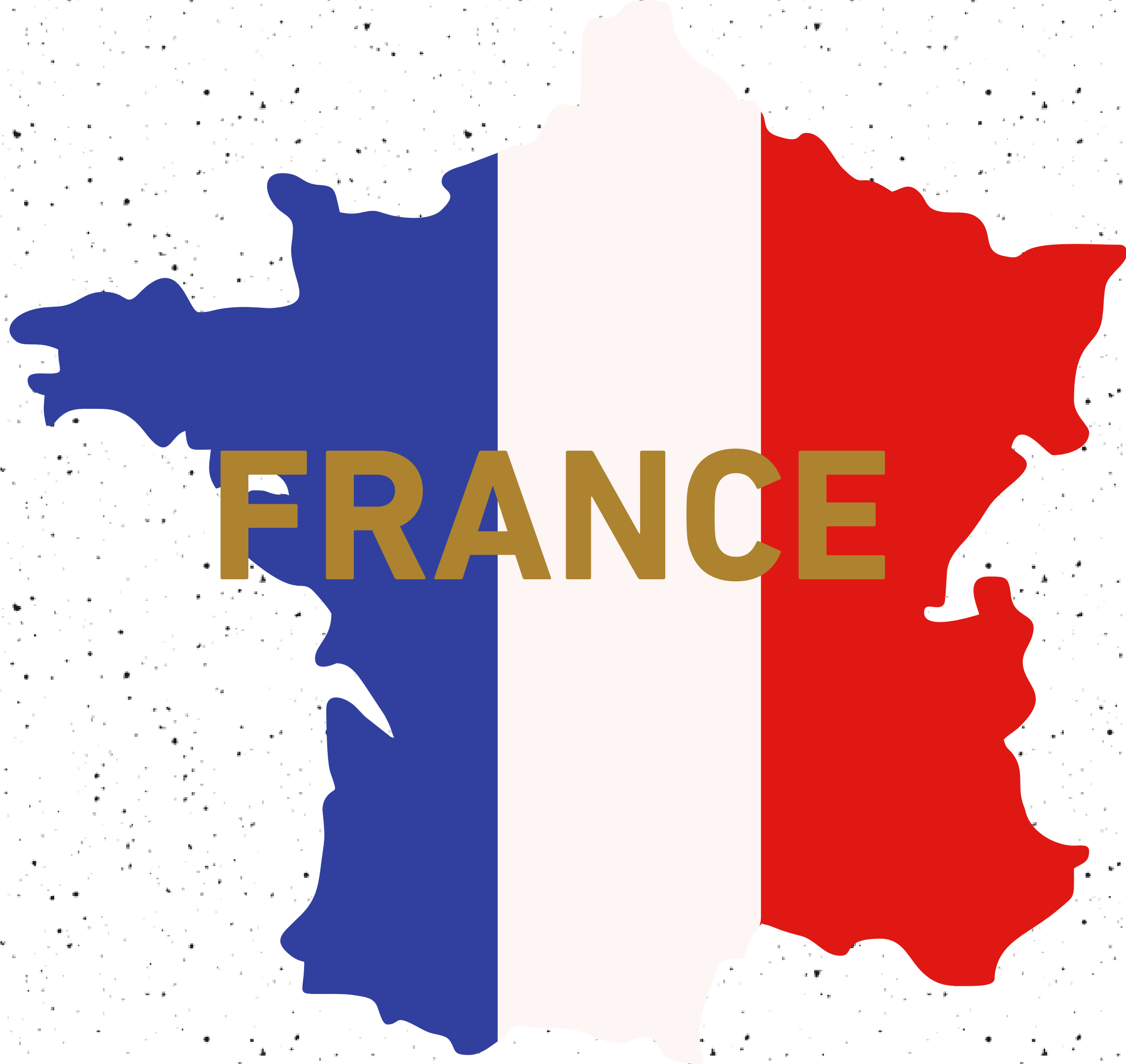


VALLÉE DE LA MARNE × CHAMPAGNE × FRANCE

**CHAMPAGNE
TARLANT**

VIGNERONS DEPUIS 1687

RETOMBÉE PRESS 2025



FRANCE

ÉDITION
ANNIVERSAIRE
1996 - 2026



Le guide
des meilleurs
VINS
de FRANCE
2026

7 800
vins notés
et commentés

4 150
vins bio
et biodynamiques

550
vins à moins
de 15 euros

1 285
domaines
sélectionnés

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2026

La revue du vin de France

★ TARLANT

Au cœur de la rive gauche de la vallée de la Marne et de celle du Surlin, Benoît Tarlant (vinificateur) et sa sœur Mélanie (au commerce et à la communication), douzième génération de vignerons, sont aux manettes de ce beau domaine. La viticulture exigeante fait honneur à la mosaïque des sols qu'ils exploitent : des sables au silex, des argiles et calcaires à la pure craie. La majorité des vinifications se font sous bois. Leurs champagnes ont de la mâche tout en conservant une grande fraîcheur du fait d'un dosage léger. La très longue conservation en cave confère aux vins de la patine et beaucoup de fond.

Les vins : cette maison attachante nous a habitués à des vins qui possèdent la patine du temps. Pour la dégustation, c'est toujours un exercice ludique qui bouscule nos préjugés sur tel ou tel millésime. Un exemple : la cuvée L'Enclume, issue de la vendange 2011 (année difficile en Champagne), qui nous révèle ici un chardonnay sur silex vraiment abouti. Blanc de Meuniers 2009 conserve aussi une classe et une fraîcheur loin de toute caricature. Louis Tarlant 1996 est complexe, offrant des notes de fruits secs, de datte, de mirabelle cuite. La bouche se montre aujourd'hui finement émaillante, mais il ne faudra pas trop traîner pour profiter du vin. Le Brut nature Zéro (base 2017) n'est pas du même calibre que la base 2016 dégustée l'année passée : l'aromatique est plus avachie, la trame plus sèche. En rosé, Zéro nous invite au vin juteux et séduisant qui va encore s'affiner avec une année supplémentaire. Le rosé de saignée 2018 est tendre, au fruit précis, avec une bouche parfaitement gérée et des tanins bien intégrés, sans rusticité.

Rouge : 9,1 hectare(s). Pinot noir 70 %, Pinot meunier 25 %, Pinot gris 5 %.

Blanc : 4,9 hectare(s). Chardonnay 80 %, Petit Meslier 10 %, Arbane 5 %, Pinot blanc 5 %.

Production moyenne : 100 000 bt/an

Propriétaire : Famille Tarlant

Directeur : Benoît et Mélanie Tarlant

Brut Nature Cuvée Louis Tarlant 1996 – 92

Brut Nature L'Enclume 2011 – 91

Brut Nature La Vigne d'Or Blanc de Meuniers 2009 – 92

Brut Nature Zéro – 89

Brut Nature Rosé Zéro – 90



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2026

TARLANT

Enracinés en Champagne, les Tarlant cultivaient déjà la vigne à l'époque de dom Pérignon. Constitution du domaine à partir de 1780 dans la vallée de la Marne, premier champagne livré en 1929. Aujourd'hui, un vignoble de 14 ha et un style reconnu. Aux commandes depuis 1999, Benoît et Mélanie, les enfants de Jean-Mary Tarlant, qui a obtenu le 1er coup de cœur de la propriété. À la cave, Benoît vinifie en petite cuve ou en barrique par « climat », sans fermentation malolactique, élève sur lies les vins de réserve et privilégie les dosages faibles (extra-brut) ou absents (brut nature). En conversion bio. (RM)



BRUT NATURE ROSÉ ZERO

Appellation : Champagne
Couleur : rosé, effervescent



Un rosé non dosé, ce n'est pas si courant. Celui-ci naît d'un assemblage des pinot noir (42 %), chardonnay (37 %) et meunier (21 %) élevés en fût : nez complexe et élégant (notes florales, fruits blancs ou rouges compotés, bonbon, vanille), bouche bien fruitée, à l'unisson du nez, généreuse et soyeuse, finale vive, un rien tannique. Un rosé de repas.

🕒 2025-2028



BRUT NATURE CHARDONNAY L'ENCLUME

Appellation : Champagne
Couleur : blanc, effervescent
Millésime : 2011



Précoce avec son printemps chaud et sec, 2011 a été moins millésimé que l'année suivante. Pourtant, après un repos sur lies de 10 ans, cette cuvée parcellaire de chardonnay, issue d'un terroir riche en silex et vinifiée 9 mois en fût, réserve une jolie surprise. Complexe, fraîche et élégante au nez, elle mêle la fleur blanche, le miel de forêt et des touches boisées rappelant le caramel. En bouche, elle dévoile une belle mâche et une acidité préservée, soulignée par l'absence de dosage qui lui donne du nerf et porte loin la finale. Du potentiel.

🕒 2025-2035



L'ENCLUME M.C.N. 2020

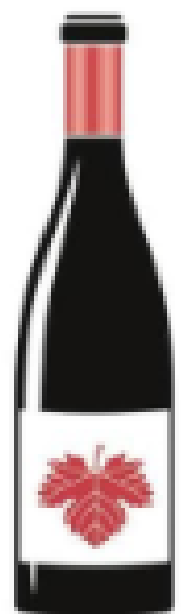
Appellation : Coteaux-champenois
Couleur : blanc, tranquille
Millésime : 2020



La famille a toujours proposé des vins tranquilles aux côtés des champagnes. Tirant son nom d'un lieu-dit, ce « coteaux » blanc fait partie d'une trilogie de cuvées parcellaires conçue par Benoît et Mélanie Tarlant. Le chardonnay a fermenté spontanément en fûts bourguignons et a séjourné 16 mois sur lies fines, sans filtration ni clarification. Sorti de cave 5 ans après les vendanges, ce 2020 n'a qu'un défaut, son caractère confidentiel. Minéral, floral, beurré et subtilement boisé au nez, il brille par la finesse de sa bouche d'une belle richesse, vivifiée par une finale tendue et longue, sur les agrumes. L'élégance même.

🕒 2025-2030

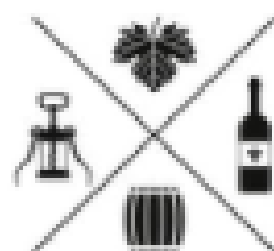
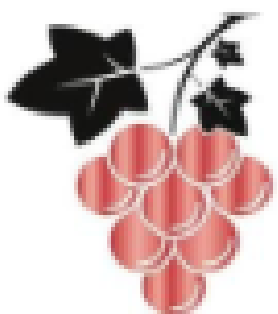
+ DE DÉGUSTATIONS
+ DE DÉCOUVERTES



LES MEILLEURS VINS

Le guide

bettane +
desseauve



2026

Flammarion

LE GUIDE BETTANE DESSEAUVE

Les meilleurs vins

TARLANT



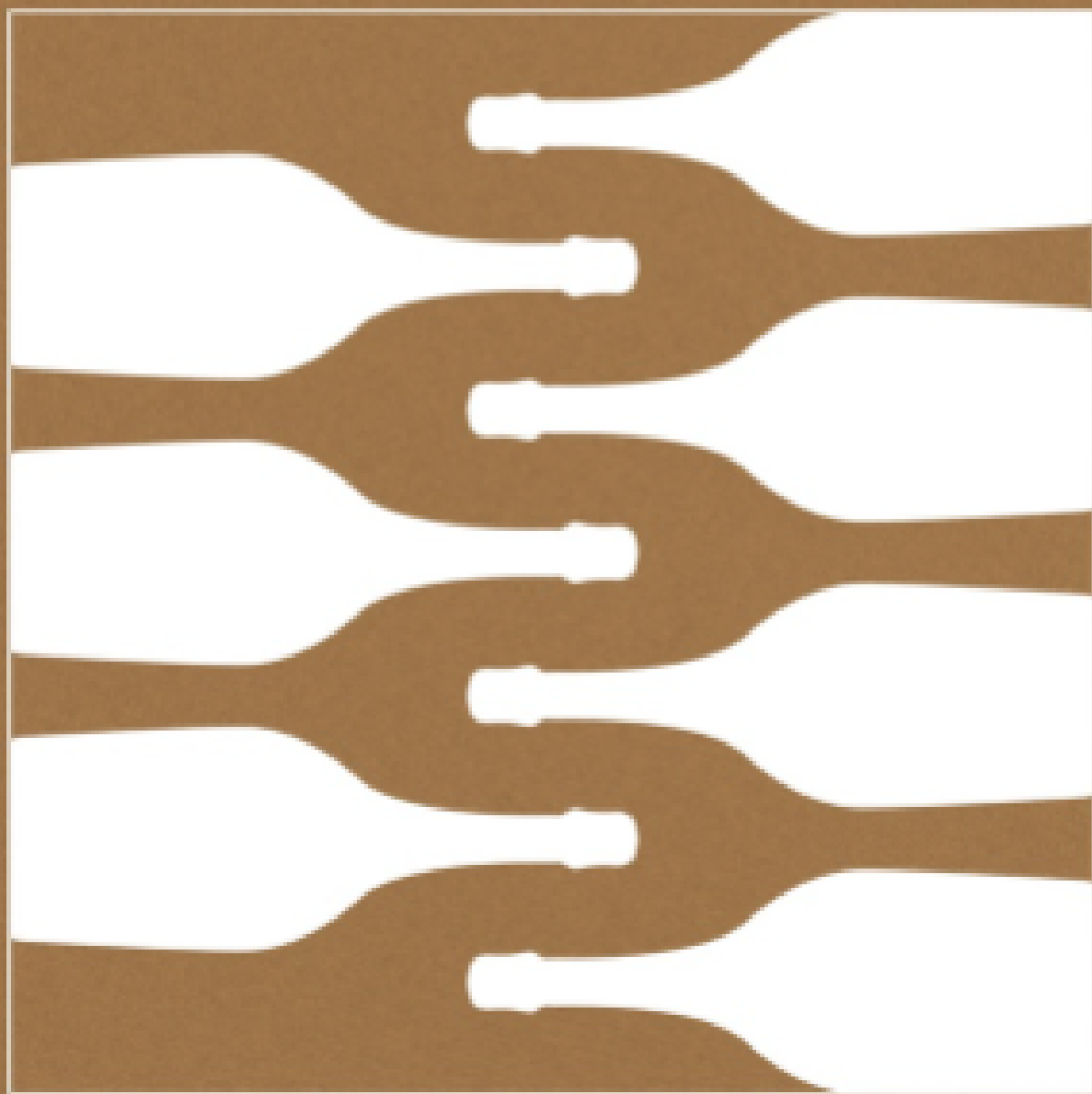
Ce vignoble de 14 hectares, situé au cœur de la vallée de la Marne, compte 55 parcelles, plantées des trois cépages traditionnels mais aussi de pinot blanc, de petit meslier et d'arbanne. Benoît et Mélanie Tarlant y développent des cuvées parcelles abouties, vieilles cinq ans en moyenne, très peu, voire pas du tout dosées. Ce respect du temps long leur permet de sortir un excellent champagne-zéro en entrée de gamme. Une preuve que la Champagne peut faire un vin équilibré, complexe et rafraîchissant sans tomber dans les micro-cuvées.

- **Rosé Zéro Brut Nature, champagne** 93
| Non dosé | 2025>32
- **Zéro Brut Nature, champagne** 91
Non dosé 2025>32 |
- **La Vigne d'Or, champagne 2009** 92
Non dosé | 2025>30 |
- **Saignée des Tempêtes, Rosé de saignée, champagne 2018** | Non dosé 2025-20 | 91
- **La Vigne Royale, champagne 2007** 91
| Non dosé | 2025>30 |
- **Petit Meslier, coteaux champenois 2020** 92
Sec | 2025>30 |

Gault&Millau^{.FR}

LE MÉDIA DE RÉFÉRENCE DE LA GASTRONOMIE ET DE L'HOSPITALITÉ

LE LIVRE 2026 DES CHAMPAGNES



324 domaines - 1530 cuvées - 75 coups de cœur

Gault&Millau

LE LIVRE 2026 DES CHAMPAGNE

TARLANT

BIOLOGIQUE-VENTE SUR PLACE-VISITE SUR RDV

21 rue de la Coopérative 51480 Œuilly +33 (0) 3 26 58 30 60

Aujourd'hui dirigé par Benoît et Mélanie Tarlant, le domaine situé à Œuilly compte quelques 14 ha de vignes répartis en de nombreuses parcelles. Côté culture, les labours au cheval, désormais pratiqués sur toutes les parcelles emblématiques, ont encore gagné du terrain. Du 100 % pinot meunier issu d'une parcelle unique, jusqu'à l'assemblage à parité des pinots noir et meunier avec du chardonnay, et même du sauvignon à base d'arbane et petit meslier, l'offre est ici particulièrement diversifiée. L'attention du sol, à la culture et au travail en cave aboutit naturellement à un très haut niveau de qualité. Le domaine est certifié bio depuis 2019. La cuvée « Zéro » a fortement contribué à la reconnaissance du domaine, mais également à la recrudescence des bruts nature.

Gault & Millau



L'ENCLUME BRUT NATURE (BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ)

95/100 2011 €€€

Le nez révèle beurre, pomme verte, poire, miel d'acacia, cire d'abeille et des touches florales. La bouche, tendue et iodée, est à la fois musclée et élancée. Pure boule d'énergie qui percute et va loin, offrant des saveurs de noyau d'abricot et d'amande. Un vin fascinant qui conjugue parfaitement citron, clémentine, kumquat avec des notes délicates de noix, craie et torréfaction. La bulle fine s'efface légèrement mais l'équilibre musclé affirme une personnalité forte. Ce grand vin séduit par sa complexité et sa salinité rafraîchissante.



LA VIGNE D'OR BRUT NATURE (BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ)

96/100 2009 €€€€

Avec une robe aux teintes dorées, ce vin dévoile un nez complexe mêlant fruits secs, prune, mûre, réglisse et notes résineuses. La bouche allie puissance citronnée et texture soyeuse - boxer en tutu - offrant une fraîcheur gourmande et musclée. Cette force tranquille se développe avec une bulle légère et aérienne, particulièrement délicate. La finale prolonge l'expérience sur d'élégants arômes d'évolution entre noix, rancio et touches torréfiées, créant une tension qui étire la longueur. Ce vin contemplatif est de haut niveau.



BAM ! BRUT NATURE (BLANC DE BLANCS)

93/100 BSA €€€€

Ce vin captive par son nez complexe alliant notes grillées, briochées et agrumes, avec des touches d'évolution vers la noisette fraîche, le curry et les fruits à coques. L'attaque franche révèle des bulles présentes et une bouche tranchante, offrant la sensation de croquer dans un citron. Sa structure équilibre parfaitement salinité et ampleur charnue, déployant une gourmandise revigorante. La finale, saline et persistante, se pose sur des amers délicats qui prolongent l'expérience. Étonnamment frais malgré ses dix ans sur lies, ce vin lumineux s'accordera idéalement avec un dessert aux fruits.

Gault & Millau



ROSÉ ZERO BRUT NATURE

91/100 BSA €€

Ce rosé séduit par sa robe framboise claire et son nez complexe mêlant cassis, groseille, cacao, grenade, toasté, rose et des notes gourmandes de gâteau aux pommes et cannelle. En bouche, la bulle est vive et la texture, suave mais légère, offre des arômes de pomme, poire et kumquat. La finale, saline et poivrée, rafraîchit et laisse le palais propre, soutenue par des tanins joueurs et une mâche élégante. Un rosé de table, précis, texturé, long et joyusement désaltérant.



SAIGNÉE DES TEMPÊTES BRUT NATURE (ROSÉ MILLÉSIMÉ)

92/100 2018 €€€

Ce vin présente une robe rouge aux reflets saumonés, virant au rouge cerise profond. Son nez complexe et intense dévoile des arômes de griotte, cassis, framboise, cacao, torréfaction, chocolat, épices et notes florales. L'attaque fraîche en bouche révèle une bulle crémeuse et dynamique qui monte rapidement en puissance. La texture charnue offre une vraie trame tannique et une densité gourmande. Sa finale aromatique florale intense persiste avec une superbe tension et salinité. Un vin musclé à la personnalité affirmée.

« CE QUI REMPLACE LE DOSAGE, C'EST LE TEMPS »

Longtemps perçu comme un passage obligé de l'élaboration champenoise, le dosage est aujourd'hui repensé par une poignée de vignerons qui choisissent de s'en affranchir. Parmi eux, la famille Tarlant fait figure de pionnière.



RETOUR AUX SOURCES

« L'histoire du champagne a commencé sans sucre ajouté. Le dosage n'existait pas à l'origine : les tout premiers champagnes étaient bus nature, parfois avec un peu de sucre résiduel si la fermentation n'avait pas été complète. Le dosage, lui, n'apparaît que plus tard, quand les maisons ont commencé à ajuster leurs vins aux goûts des marchés étrangers. »

Chez les Tarlant, le premier brut nature voit le jour à la fin des années 1970, lorsque Micheline et Jean-Mary, qui viennent de reprendre le domaine familial, reçoivent la visite d'un importateur allemand. Il déguste un vin tout juste dégorgé, sans dosage, et le demande tel quel. Ce moment marque le point de départ. Dans les années 1980, une rencontre avec Francine Legrand, aux Caves Legrand, à Paris, va dans le même sens. La demande porte de nouveau sur un vin non ou très peu dosé. Ces échanges, concrets, confirment l'intérêt de cette voie.

PROJET DE FOND

Lorsque Mélanie et Benoît arrivent au domaine, au début des années 2000, la démarche prend une nouvelle ampleur. « On ne voulait plus seulement répondre à des demandes ponctuelles. L'idée, c'était d'en faire une ligne directrice. » À cette époque, moins de dix domaines en Champagne proposent des champagnes non dosés.

Mais faire un vin sans dosage, ce n'est pas juste une question de sucre. « Il faut tout penser différemment, dès la vigne. Aller chercher de vraies maturités, construire des équilibres naturels, laisser du temps en cave. Ce que tu ne mets pas en sucre, il faut l'avoir en matière. »

PROMOUVOIR UNE VISION

Aujourd'hui encore, les champagnes non dosés restent rares, moins de 1 % des volumes. Et Benoît prévient : « Attention aux raccourcis, le réchauffement climatique ne rend pas forcément le sans-dosage plus facile, dans les années très chaudes, les vins peuvent manquer de tension. Pour moi, un bon brut nature, c'est un vin avec une vraie verticalité, pas un vin mou. »

UN GOÛT QUI TRAVERSE LES FRONTIÈRES

Dès les années 1990, certains pays s'ouvrent plus vite que d'autres à cette approche. Le Japon en tête, suivi par la Norvège ou le Danemark, où l'on apprécie cette droiture naturelle. En revanche, au Royaume-Uni ou en Chine, il aura fallu plus de temps. « C'est aussi une question culturelle. L'acidité, la fraîcheur, l'absence de sucre... ça ne parle pas partout de la même façon. »

LE PRINTEMPS DES CHAMPAGNES

La réflexion des Tarlant sur le dosage s'inscrit aussi dans une démarche collective. En 2009, Benoît Tarlant cofonde, avec Raphaël Bérèche et Francis Boulard, l'association Terres et Vins de Champagne. Leur idée : faire déguster chaque printemps les vins clairs de l'année précédente, pour rappeler que les vignerons champenois sont avant tout des producteurs de vin, avant d'être des marques. Ce rendez-vous, d'abord confidentiel, devient vite incontournable. Aujourd'hui, le Printemps des Champagnes réunit plus de 25 groupes et près de 500 vignerons, offrant aux professionnels du monde entier un panorama unique de la diversité champenoise.

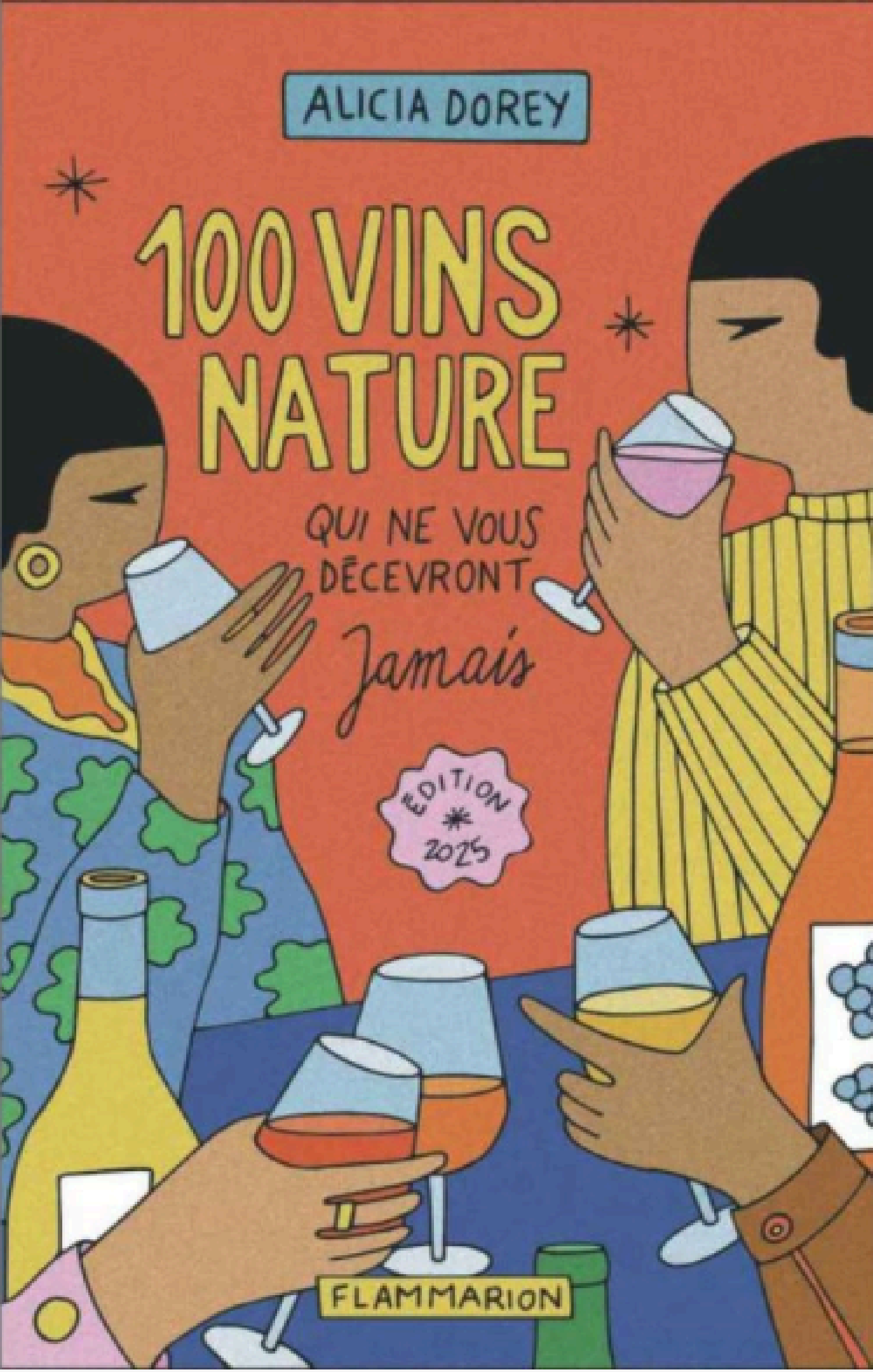
CHAMPAGNE

Fabriquer le vin le plus célèbre au monde

de Aurélie Soubiran, Caroline Faccioli

“CE QUI REMPLACE LE DOSAGE C'EST LE TEMPS”

...”Mais faire un vin sans dosage, ce n'est pas juste une question de sucre. « Il faut tout penser différemment, dès la vigne. Aller chercher de vraies maturités, construire des équilibres naturels, laisser du temps en cave. Ce que tu ne mets pas en sucre, il faut l'avoir en matière.»...”



100 VINS NATURE QUI NE VOUS DÉCEVRONT JAMAIS

de Alicia Dorey

DOMAINE TARLANT

Brut Zero

On se demande parfois pourquoi on a perdu tant de temps à errer en territoire que l'on pensait familier, comme menotté par l'habitude, sans doute rassuré par la longueur de la file d'attente, après de champagnes incapables de nous laisser ne serait-ce qu'un traître souvenir. Alors qu'il en existe tant d'autres, qui n'attendent qu'une seule chose : être découverts. Ce dont je me souviens, c'est d'avoir été déposée au domaine Tarlant par une jeune femme à laquelle un carré de boucles brunes donnait un faux air de personnage de BD franco-belge, au volant silencieux d'une Tesla. Mélanie Tarlant. Douzième génération à la tête de ce domaine familial de la vallée de la Mare, elle incarne après de son frère Benoît tout ce qu'on peut souhaiter à la Champagne, à savoir ce savant dosage de classicisme et de fantaisie. Et ce jour-là, le destin n'en manquait pas, puisque j'ai bien failli finir dans le fond d'une amphore enterrée, trop occupée à regarder la vue. Un souvenir de Géorgie, berceau viticole du Caucase où frère et sœur s'étaient fendus d'un pèlerinage. Mais avant de dépenser un rognon dans leur cuvée sous argile, je ne saurais que trop vous recommander leur Brut Zéro, en parfait équilibre sur chardonnay, pinot noir et meunier, léger comme un phasme, et d'une douceur de bergamote ayant grandi en Italie.

Vinocolor

Nuancier des couleurs du vin

VINOColor

Nuancier des couleurs du vin

de Victor Coutard, Matthieu Le Goff, Gala Colette, Paul Lehr

ZÉRO BRUT NATURE

2015

(et assemblage avec vins de réserve vieillis en fûts)

32% meunier, 32% pinot noir, 32% chardonnay,

2% petit meslier, 1% arbanne, 1% pinot blanc

12% vol.

AOC Champagne

Craie campanienne, sparnacien (argilo-calcaires),

galets silex, sables siliceux du Lutétien, calcaires du Lutétien et Thanétien.

Coteaux de rivières qui regardent la Marne, forêt sur le sommet.

Altitude entre 100 et 250 m et des expositions différentes.

Pressurage doux par gravité.

Vinification parcellaire.

Première fermentation réalisée en fûts de chêne et par l'action des levures indigènes.

Six mois sur lies de vendange, sans provoquer la fermentation malolactique.

Assemblage avec vins de réserve de 2012 à 2014

vieillis en fûts.

Pas de filtration ni de clarification.

Cinq ans et neuf mois d'élevage sur lies en bouteille.

Champagne Tarlant

Benoît & Mélanie Tarlant

Marne, Vallée de la Marne – France

L'ART DE VIVRE DU FIGARO

Champagne - Voyage en botanique

N°51 / jeudi 4 décembre 2025



L'ART DE VIVRE DU FIGARO

F

Champagne
Voyage en botanique

MILLÉSIME 2025

BENOÎT ET MÉLANIE TARLANT

Le brut nature

Loin des usages compassés qui prévalent en Champagne, Mélanie et Benoît Tarlant vous accueillent toujours comme si vous les aviez quittés la veille. Ce duo atypique incarne la douzième génération d'une famille installée depuis 1687 à Œuilly, en plein cœur de la vallée de la Marne. Ensemble, ils ont fait

de Tarlant l'un des fers de lance du brut nature de la région, bien avant que cela ne devienne une véritable tendance. « J'ai un parcours assez étonnant. Au départ, je n'étais pas sûr de reprendre, confie Benoît. J'avais des amis qui rêvaient de bosser pour Kodak, mais je me suis dit qu'il y avait des choses à faire ici. Le champagne, ça fait toujours pétiller les yeux. » Après une école de commerce à Amiens, il bifurque vers le master de l'OIV en 2011 : « J'avais travaillé en Allemagne, puis chez un importateur à Berkeley. Un coup de boost énorme ! »

Il finit par rentrer en 1999 et se forme auprès de son grand-père. « J'ai commencé seul, ma sœur est arrivée cinq ans après. » Mélanie a ressenti une pression légèrement différente : « Le modèle Tarlant fonctionnait de père en fils. Moi, j'étais la fille. Et même si ma mère avait été présente, elle n'était pas décisionnaire, sauf à travers les valeurs qu'elle nous a transmises. J'ai cherché ma place, plus que Benoît, car j'ai toujours été de tempérament indépendant. » Une arrivée que son frère accueillera avec soulagement : « Je ne me sentais pas prêt à tout faire, j'avais besoin d'être porté, confie-t-il. Nos parents et grands-parents conduisaient le domaine en couple, et là, nous sommes une fratrie. C'est différent, car nous appor-

tons chacun notre vision. » S'ils restent donc difficilement interchangeables, ils partagent toutefois les mêmes fondamentaux : « Nous sommes capables de répondre la même chose aux mêmes questions, avec une autre tonalité. Benoît cultive ce côté "roseau", ancré dans l'eau et la terre, même lorsque le vent souffle, souligne Mélanie, dont le frère s'empresse de vanter l'énergie et la détermination. C'est une force d'être à deux au quotidien, insiste-t-elle. Protéger nos singularités respectives donne de la profondeur à nos choix, et les moments de stress passent mieux quand on est ensemble. »

Malgré la renommée de l'exploitation, ils se rangent davantage du côté des vigneron, sans doute en raison d'un héritage marqué par une vision plus artisanale du métier et d'un père pionnier qui, dans les années 1970, n'aura pas hésité à se lancer dans l'aventure du brut nature. Aujourd'hui, 90 % de leur production est sans dosage, et leur domaine de 14 ha cultive pinot noir, chardonnay, pinot meunier, ainsi que des cépages oubliés : arbane, petit meslier ou encore pinot blanc, pour certains vinifiés en amphores. « Ce qui est très joli dans l'amphore, c'est que cela crée des amitiés, avec une ouverture bien au-delà de la Champagne : on accueille des Arméniens, des Iraniens, des Slovénes..., se réjouit Mélanie. Je suis fière de notre parcours. Nos trois grands projets étaient la biodynamie, le brut nature et la plantation d'anciens cépages. Aujourd'hui, c'est acquis. » Loin de verser dans l'élitisme, ils défendent encore une approche du métier guidée par l'enthousiasme, l'intuition et la capacité à gérer l'imprévu : « Nous n'avons pas de règles, on y met tout notre cœur. Et, parfois, c'est beau de devoir essayer les plâtres. »

Philippe de Villiers
Prédicateur cathodique

Ukraine
Face aux Russes, la
résistance héroïque
de Pokrovsk

Immobilier et
placements
Comment
bien investir

Spécial
champagne
La sélection de
Jacques Dupont

Le Point

www.lepoint.fr | 27 du 10 novembre 2025 n°2783 - 6,90€



Dans l'enfer des femmes afghanes

Reportage au cœur du pays qui les efface
L'offensive diplomatique des talibans

Notre palmarès des 30 livres de l'année

LE POINT

N°2783 Novembre 2025

TARLANT

Œuilly (51) - 03.26.58.30.60

16,5/17 - Zero. Brut nature.

32 % pinot noir, 32 % chardonnay,
32 % meunier et 4 % arbane,
petit meslier, pinot blanc.
Base 2017. pêche jaune, céréales,
noisette grillée, bouche droite,
fraîche, tendue, finale brioche,
beurre salé.



18 - La Vigne d'Or.

Blanc de meuniers.
Vendanges 2009.
Miel, fleurs séchées, poire,
bouche tendue, fraîche. Plein,
frais, élégant, savoureux, finale
sur les oranges sanguines.





SAVEURS

SAVEURS

NUMÉRO SPÉCIAL FÊTES 2025

85
RECETTES
INÉDITES

CHAMPAGNES
NOTRE SÉLECTION
DE FINES BULLES

**CRÉATIONS
SUCRÉES**
BÛCHES
TRIFLE
MOUSSE
VACHERIN
CHOUX
PAYLOVA
NOUGAT
GLACÉ...

AMUSE-
BOUCHES
POISSONS
GIBIER
VOLAILLES
FRUITS
DE MER...

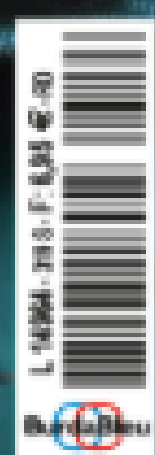
**SORTEZ
LE GRAND
JEU!**

Spécial Fêtes

UN RÉVEILLON IRRESISTIBLE!

ET AUSSI...

- PAS-À-PAS: DES GUIMAUVES AU CHOCOLAT, AU PRALINÉ...
- COMME UN CHEF: RÉALISEZ DES TOURTES SPECTACULAIRES
- NOS IDÉES CADEAUX POUR UN NOËL DE RÊVE



SAVEURS

NUMÉRO SPÉCIAL FÊTES 2025

CHAMPAGNE TARLANT

La Vigne d'Or 2006

Cette cuvée parcellaire exprime dès le nez une fraîcheur vivifiante et iodée; malgré son âge et ses notes de fruits bien mûrs, de moka et d'amande grillée. La bouche, à la fois puissante et pure, offre une texture gourmande et complexe ainsi que de délicats amers en signature finale. Un champagne de caractère à l'expression vineuse et fraîche.



N° 97H - décembre 2025 - février 2026
L'APPEL DES CIMES

DES CHALETs QUI EMBRASSENT LA MONTAGNE
NOUVELLES SENSATIONS À VAL D'ISÈRE
GSTAAD, UNE STATION VIVANTE ET PRÉSERVÉE

MAISONS CÔTÉ EST

N°97H - décembre 2025 - février 2026

MÉLANIE TARLANT, COPROPRIÉTAIRE ET VIGNERONNE, CHAMPAGNE TARLANT

Mélanie est l'héritière d'une longue lignée de vigneronns, la 12^e génération! Mais, surtout, la première femme à être à la tête du domaine, avec son frère. Et, si Benoit est plutôt en caves et elle dans les vignes, ils prennent les décisions ensemble. Depuis six ans, ils ont semé des plantes tels le trèfle, la moutarde... pour travailler sur un racinaire très fin mais plus profond, qui permet de capter les excédents de pluie en automne-hiver. Et ces plantes sont roulées sur elles-mêmes au printemps pour en faire un paillage et protéger la vigne des chaleurs et de l'évaporation. «Je ne sais pas si c'est parce que je suis une femme, une vigneronne ou les deux, mais on m'a toujours transmis que la nature n'est pas à moi, qu'elle se partage et se transmet», explique-t-elle. Les raisins de leurs 15 hectares - en bio - sont pressés et vendangés par parcelle. Sa cuvée coup de cœur? Argilité. Un projet un peu fou, avec fermentation en amphores comme en Géorgie.

SYRIE
L'HÉRITAGE EMPOISONNÉ
DE BACHAR AL-ASSAD

RAPHAËL GLUCKSMANN
EST-IL VRAIMENT
PRÊT ?

COMÉDIE MUSICALE
DANS LES COULISSES DE
"LA CAGE AUX FOLLES"

Le **Nouvel Obs**



PASCAL PRAUD **PROFESSION** **PROPAGANDISTE**

Comment il orchestre la montée
de l'extrême droite

LE NOUVEL OBS

CAHIER NUMÉRO UN DE L'ÉDITION N°3194 DU 4 AU 10 DÉCEMBRE 2025

SPÉCIAL CHAMPAGNES

Quand la Champagne "s'embourguionne"

Par Rachelle Lemoine

Les Sous, La Forêt, La Côte Glacière, Les Tempêtes...

Autant de noms de lieux-dits, à l'image des climats bourguignons, qui apparaissent souvent sur les étiquettes des bouteilles. Au paradis de l'assemblage, les cuvées parcelloires gagnent de plus en plus du terrain.

Au sein de la gamme de champagnes Tarlant, composée de douze cuvées différentes, pas moins de huit sont élaborées à partir d'une seule parcelle. Dans la vallée de la Marne, ce domaine de 15 hectares se répartit entre Épernay et le terroir de Condé, région de confluence de deux rivières vers la Marne. « Cette région est un des secteurs les plus hétérogènes de la Champagne, constate Mélanie Tarlant, dernière génération, avec son frère Benoît, à la tête du domaine depuis la fin des années 1990. Elle s'apparente à une millefeuille de terroirs dont la connaissance est très ancrée dans notre mémoire familiale. Nos parents identifiaient et isolaient déjà certaines parcelles dès le pressoir. Avec mon frère, nous avons souhaité pousser encore plus loin cette démarche afin de partager les émotions gustatives que nous ressentons quand nous goûtons certains vins en cours d'élaboration. »

N° 227 NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2025

Cuisine et Vins

DE FRANCE



*La bûche aux
marrons de
Christine Ferber*

**TRADITION
VÉGÉTARIEN
PETIT BUDGET
À CHACUN
SON RÉVEILLON !**

**LA CHÂTAIGNE
OR BRUN
DE NOS FORÊTS**
*16 recettes pour
la faire briller*

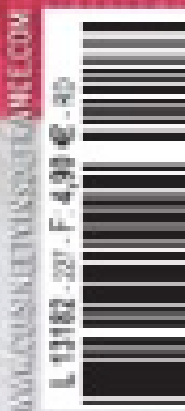
**L'Auvergne
TERRE D'ACCUEIL
ENTRE TRADITION
ET MODERNITÉ**

80 RECETTES
CREATIVES
ET FESTIVES

**7 GRANDS
PÂTISSIERS
NOUS PRÉPARENT
TARTES, GÂTEAUX
ET BÛCHES DE RÊVE**

LA GOURMANDISE S'INVITE À NOS TABLES

PRODUITS DE SAISON, MENUS, CADEAUX ET VINS DE FÊTES CÉLÈBRENT LA MAGIE DE NOËL



CUISINE ET VINS DE FRANCE

N°227 novembre - décembre 2025



TARLANT

La Vigne d'Or 2006

Un 100 % meunier non dosé et un vrai vin de vigneron expressif et gastronomique. Il a de la mâche et des notes chaudes épicées, des bulles plus qu'évanescentes pour rappeler que le champagne est d'abord un vin. A savourer avec un curry de viandes blanches.



USA

JEB DUNNUCK



NV TARLANT CHAMPAGNE ZERO BRUT NATURE

The current release of the Champagne Zero Brut Nature is built around the 2016 vintage and is a blend of roughly equal parts Pinot Noir, Meunier, and Chardonnay, with the small addition of 4% Petit Meslier, Arbanne, and Pinot Blanc. It is spritely and refreshing, with a silver/straw hue, and reveals a dewy bouquet of wet stones, white peach, citrus blossoms, toasted baguette, and lime zest. Refreshing and balanced on the palate, with a refined mousse, medium body, and a focused finish with good length, it should hold up nicely over the coming 8-10 years, but it's highly pleasurable now. Disgorged in February 2023 with no dosage.

- Audrey Frick (12/20/2024)

91



NV TARLANT CHAMPAGNE ZERO BRUT NATURE ROSÉ

The NV Champagne Zero Brut Nature Rosé reveals a pale and youthful, pink-tinged color and is a blend of half Chardonnay, along with 44% Pinot Noir, and 6% Meunier, predominantly from the 2017 vintage. Floral and inviting, the nose opens to aromas of wild berries, pastry cream, rhubarb, and grapefruit. The palate is medium-bodied and inviting, with a rounded mousse, a silky, mineral-inflected texture, and citrus notes through its balanced finish. It offers a nice balance of tension and ripeness and should continue to drink well over the coming 8-10 years. Disgorged in January 2023 with zero dosage.

- Audrey Frick (12/20/2024)

92

JEB DUNNUCK

2018 TARLANT CHAMPAGNE ARGILITE BLANC KVERI SANS SOUFFRE

The 2018 Champagne Argilite Blanc Kveri Sans Souffre spent a year on its skins macerating in their Georgian inspired qvevri (that country's version of amphora). It pours a rich golden hue and is resinous and piney with quinine, cardamom, orange oil, and clove. The palate is surprisingly weightless and not austere. It is more about its mineral texture than midweight concentration, although there is still fruit, with apricot, salty earth, and some tannic grip on the finish, and it is fairly clean in its category. For lovers of orange wines, this should absolutely be on their radar. Drink 2022- 2032.

- Audrey Frick (11/7/2022)

92



2011 TARLANT CHAMPAGNE L'ENCLUME BRUT NATURE

The 2011 Champagne L'Enclume Brut Nature is the current release and saw ten years aging on the lees. Entirely made from Chardonnay, it pours a bright yellow/golden color and reveals a bold personality in its aromas of honey, preserved lemon, flinty wet stones, toasted bread, and golden apples. The palate is full-bodied but concentrated and compact, with driving and intense acidity, a pillowing mousse, and a strong persistence through the finish. It is not for the faint of heart, as its potent and compact acidity dominate on the palate. I love the nose, which is complex and pure, although the palate is a bit overpowering and austere for my taste. It certainly has the structure to age slowly over the next 10 or more years. Drink 2025-2040.

- Audrey Frick (12/20/2024)

93

JAMES SUCKLING.COM



TARLANT CHAMPAGNE ZÉRO BRUT

Fresh sourdough and light walnut aromas alongside sliced apples, raspberries and nutmeg. Very precise, dry and taut, with tight bubbles and subtle yeasty notes at the end. 32% pinot noir, 32% chardonnay, 32% pinot meunier and 4% petit meslier, arbanne and pinot blanc from 2017 reserve wines. Disgorged July 2023. Zero dosage. Drink now.



TARLANT CHAMPAGNE SAIGNÉE DES TEMPÊTES ROSÉ BRUT NATURE 2018

This skin-contact rosé made from a single plot of pinot noir has fragrant aromas of red cherries, cherry blossoms, sweet pastries and blood oranges. Some licorice, too. It's so fresh, zesty, bright and fruity, with delicious orange and cherry flavors that linger and delight. Very fine bubbles. 3,700 bottles made. Disgorged June 2024. Drink now.



JAMES SUCKLING.COM



TARLANT CHAMPAGNE ARGILITÉ MILLÉSIME BRUT NATURE 2016

Aromas of light caramel and apple tart follow through to a full body with creamy texture, intense fruit and spices such as saffron. Petit-four undertones. Tangy and exotic with a flavorful finish. Drink or hold.



TARLANT CHAMPAGNE L'ENCLUME SILEX CHARDONNAY BRUT NATURE 2011

Very zesty, racy and slightly eccentric, this shows aromas of preserved lemons, grapefruit, peaches and biscuits, as well as some Sichuan peppercorns. It's lively and electric on the palate, bone-dry and sharp, with lots of biscuit character from long autolysis as well as peppery, smoky and salty hints at the end. Very long. From chardonnay vines grown on silex subsoils, uncommon in Champagne. Disgorged December 2024 after more than 12 years on the lees. Drink or hold.



JAMES SUCKLING.COM



TARLANT CHAMPAGNE BAM! BRUT NATURE

Very aromatic with fresh white flowers such as jasmine. Nicely ripe apples and pears. Chalk. Medium-bodied with a dense center palate yet vivid and weightless. Creamy texture. A blend of 46% petit meslier, 27% pinot blanc and 27% arbane. Disgorged October 2024. Drink now.



TARLANT CHAMPAGNE LA VIGNE D'OR 2009

A complex, pleasantly oxidative style with vibrant citrus and orange aromas, butter and pastry. Medium- to full-bodied with fine mousse, this is very classic, tasty and zesty with a long, layered aftertaste. Drink or hold.



TARLANT CHAMPAGNE LA VIGNE ROYALE BRUT NATURE 2007

This has a complex nose of kumquats, quince, orange blossom, salted almonds, pastries and currants. Concentrated and salty, with a medium to full body, very fine bubbles and a sharp acidic backbone. Structured. Long and vivacious. 100% pinot noir from lieu-dit Mocque Tonneau. Disgorged February 2022. Drink or hold.



TARLANT CHAMPAGNE LA VIGNE D'ANTAN 2006

A dense and almost chewy Champagne with a richness and length with cooked apple and hints of strawberry character. Lots of pie crust and savory cookie undertones. Some mineral and iron, too. From a single vineyard of chardonnay, ungrafted vines. Drink or hold.



JAMES SUCKLING.COM



TARLANT CHAMPAGNE L'ÉTINCELANTE 2002

Complex nose of hazelnuts, salted caramel, sourdough brioche, salted lemons and dried fruit. Medium-bodied with tangy acidity with very fine bubbles. Delicious, salty character. Long and persistently sharp. 57% chardonnay, 29% pinot noir and 14% pinot meunier. Dosage 0g/L dosage. Disgorged in September 2020. Drink now.



TARLANT CHAMPAGNE CUVÉE LOUIS TARLANT BRUT NATURE 1996

This straw-colored Champagne shows hazelnuts, quince, tobacco, pastries and salted caramel. It's deliciously saline, sleek and intense on the palate, with tangy acidity and an intense yeasty, savory character. Bone dry. 50% pinot noir and 50% chardonnay. Zero dosage. Disgorged June 2024. Drinking beautifully now, so why wait?



JAMES SUCKLING.COM



TARLANT CÔTEAUX CHAMPENOIS BLANC LES ECHAUDÉES À CELLES-LÈS CONDÉ 2021

Rather tight profile with lemon peel, spicy pepper and lanolin character. Pink grapefruit comes through on the light-bodied palate, which is a little watery at first, then zesty and almost sour, yet savory on the finish. Fromenteau (pinot gris). Drink or hold.



TARLANT CÔTEAUX CHAMPENOIS BLANC LES SABLES À OEUILLY 2021

Restrained lime with leafy character and an elegant, intriguing green-orange aroma. Laser-sharp acidity on the light-bodied palate with a tight-knit structure and a chewy finish. 100% petit meslier. Drinkable now, but best from 2025.



TARLANT CÔTEAUX CHAMPENOIS ROUGE GRAND PICOU SAINT-AGNAN 2019

Earthy tones and a very restrained style, with plenty of black roses then dark cherries. Firm tannins dominate the medium-bodied palate, with crisp acidity and a thick, extracted core. Powerful and concentrated Coteaux, yet polished. Best from 2025.





ZERO BRUT NATURE

RATING: 90

DRINK DATE: 2025 - 2032

REVIEWED BY: KRISTAPS KARKLINS

SOURCE: 192

PUBLISHED DATE: JUL 17, 2025

WINE REGIONS: CHAMPAGNE

COLOR/MATURITY/TYPE/SWEETNESS:

WHITE/EARLY/SPARKLING/DRY

VARIETY: N/A

Based on the 2017 vintage and supplemented by 40% reserve wine, Tarlant's NV Brut Nature Zero was disgorged in October 2023 after five and a half years aging sur lattes. Sourced from riverine hillsides and reflecting the mosaic of four villages where the estate owns vines, it is a blend of equal parts Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay, with the addition of approximately 4% heirloom varieties. Vinified in wood, it bursts from the glass with notes of pear and fresh bread crust mingling with grapefruit and green apple. Medium- to full-bodied, vinous yet incisive, it is giving and precise, with tangy acids and chalky back-end grip. With some 100,000 bottles produced annually, this is the cornerstone cuvée of the estate.



**L'ENCLUME
BRUT NATURE BLANC DE BLANCS**

RATING: 89

DRINK DATE: 2025 - 2030

REVIEWED BY: KRISTAPS KARKLINS

SOURCE: JULY 2025 WEEK 3

PUBLISHED DATE: JUL 17, 2025

WINE REGIONS: CHAMPAGNE

COLOR/MATURITY/TYPE/SWEETNESS: WHITE / EARLY /
SPARKLING / DRY

VARIETY: CHARDONNAY

Disgorged in December 2024, Tarlant's 2011 Blanc de Blancs L'Enclume hails from a stony, east-facing parcel of old-vine Chardonnay in Oeuilly. Vinified in oak for six months and, as ever, without malolactic fermentation, it opens from the glass with aromas of yellow apple, dried flowers, lemon zest and black pepper with a subtle hint of volatile acidity. On the palate, it is medium-bodied and chiseled, with a taut mid-palate, electric acidity and a long, lime-tinged finish. This inaugural release will appeal most to true acid-lovers.

**LA VIGNE ROYALE 2007
BRUT NATURE BLANC DE NOIRS**

RATING: 92

DRINK DATE: 2025 - 2033

REVIEWED BY: KRISTAPS KARKLINS

SOURCE: JULY 2025 WEEK 3

PUBLISHED DATE: JUL 17, 2025

WINE REGIONS: CHAMPAGNE

COLOR/MATURITY/TYPE/SWEETNESS: WHITE / EARLY /
SPARKLING / DRY

VARIETY: PINOT NOIR

Tarlant's 2007 Blanc de Noirs La Vigne Royale originates from the south-facing lieu-dit "Mocque Tonneau" in Celles-lès-Condé, planted to massal-selection Pinot Noir in 1991. Aged in wood for eight months and disgorged in June 2022, it delivers aromas of pear, dried flowers, toasted bread and pastry mingling with notes of lime zest. Medium- to full-bodied, vinous and tensile, it boasts a fine-boned profile, bright acidity and a long, bone-dry finish. This is only the second release of the cuvée—the first being the 2003—and while less exuberant than its predecessor, it is a firmer, more incisive rendition.



BAM!

RATING: 91

DRINK DATE: 2025 - 2033

REVIEWED BY: KRISTAPS KARKLINS

SOURCE: ISSUE 244 END OF AUGUST 2019

PUBLISHED DATE: JUL 17, 2025

WINE REGIONS: CHAMPAGNE

COLOR/MATURITY/TYPE/SWEETNESS: WHITE / EARLY /
SPARKLING / DRY

VARIETY: N/A

Based on the 2012 vintage and complemented by 50% reserve wines drawn from a perpetual cuvée established in 2007, the latest release of NV Brut Nature BAM! (disgorged in June 2024) delivers aromas of pear and candied orchard fruit mingling with lime zest and green apple. As always, it is sourced from the lieu-dit Four à Chaux - Sables in Oeuilly, a north-facing site planted in 2003 with alternating rows of Pinot Blanc, Arbanne and Petit Meslier-Blanc, Arbanne, Meslier, hence the cuvée's acronymic name. On the palate, it is medium-bodied, taut and electric, with searing acidity, a tensile core and a chalky finish. This wine has the lowest pH in the range and will appeal primarily to acid devotees; it may come across as somewhat austere to the uninitiated.



**LA VIGNE D'ANTAN 2006
BRUT NATURE BLANC DE BLANCS**



RATING: 94

DRINK DATE: 2025 - 2034

REVIEWED BY: KRISTAPS KARKLINS

SOURCE: JULY 2025 WEEK 3

PUBLISHED DATE: JUL 17, 2025

WINE REGIONS: CHAMPAGNE

COLOR/MATURITY/TYPE/SWEETNESS: WHITE / EARLY /
SPARKLING / DRY

VARIETY: CHARDONNAY

The pinnacle of the range, Tarlant's 2006 La Vigne d'Antan Brut Nature Blanc de Blancs is sourced from a northeast- and northwest-facing site planted to ungrafted Chardonnay in the lieu-dit Les Sables in Oeuilly, where sandy soils helped protect the vines from phylloxera. Aged in oak for seven months and disgorged in June 2024 after 17 years sur lattes, Benoît Tarlant made the decision to release the 2006 ahead of the 2005. It leaps from the glass with aromas of buttered wheat toast, ripe pear, blanched almonds and pastry mingling with green apple. Full-bodied and textural, it is layered and multidimensional, with a generous fruit core but a bright, incisive personality, concluding with a long, electric finish. Compared to the 2004 rendition, it is fuller-bodied and more inviting—and I intend that as a compliment.

CUVÉE LOUIS TARLANT 1996



RATING: 93

DRINK DATE: 2025 - 2032

REVIEWED BY: KRISTAPS KARKLINS

SOURCE: JULY 2025 WEEK 3

PUBLISHED DATE: JUL 17, 2025

WINE REGIONS: CHAMPAGNE, VALLÉE DE LA MARNE,
OEUILLY

COLOR/MATURITY/TYPE/SWEETNESS: WHITE / EARLY /
SPARKLING / DRY

VARIETY: CHARDONNAY

Disgorged in June 2024 after 27 years of aging sur lattes, the 1996 Cuvée Louis Tarlant is sourced entirely from the 1996 vintage and composed of Pinot Noir and Chardonnay grown in the lieu-dit Les Crayons in Oeuilly, a site near the Marne River with just 20 centimeters of clay-degraded chalk topsoil. Vinified in used Burgundy barrels, the wine opens with aromas of honeysuckle, nutmeg and dried fruit mingling with lemon zest and oyster juice. Medium- to full-bodied, it is taut, incisive and rather lean in structure—this is more about sapid nuances than roundness—culminating in a long, saline finish. It speaks eloquently of the vintage, shaped by a long, cool growing season and a late harvest, while the absence of malolactic fermentation further amplifies its high-acid profile.

• Antonio Galloni
vinOUS

“These are some of the finest Champagnes I have tasted from Benoît and Mélanie Tarlant, who represent the 12th generation of winemakers in their family. Many of the top selections are single-variety, single-parcel, single-vintage wines that show the modern, deconstructed side of Champagne at its most expressive. In the cellar, vinification in barrel, blocked malolactic fermentation and extended time on the lees combine to yield powerful Champagnes that are bottled with no dosage.”



BRUT NATURE “ZERO” NV (2017)

The NV (2017) Brut Nature Zero is a terrific introduction to the Tarlant range. Dry and bracing, the Brut Nature Zero offers up hints of dried orchard fruit, chalk, mint, white pepper and slate. All the elements are so well balanced. The no-dosage style here is quite evident in the slightly angular contours. Disgorged: October 15, 2025.

- By Antonio Galloni on April 2025

90 pts.



BRUT NATURE “ROSÉ ZERO” NV (2018)

The NV (2018) Brut Nature Rosé Zero fleshes out beautifully in the glass, showing gorgeous mid-palate resonance and persistence. The Brut Nature style works so well here, better than in the Blanc, in my view. Cranberry, white pepper, slate and chalk are all wonderfully vivid. Disgorged: October 15, 2025.

- By Antonio Galloni on April 2025

92 pts.

• Antonio Galloni
vinOUS



BRUT NATURE "BAM!"

The NV Brut Nature BAM! is Tarlant's blend of Pinot Blanc, Arbanne and Petit Meslier. Bright citrus, mineral and floral notes race across the palate. This taut, sinewy Champagne bristles with energy from start to finish. Brisk acids pull it all together on the close. Disgorged: October 15, 2025.

- By Antonio Galloni on April 2025

93 pts.



BRUT NATURE "L'ENCLUME" 2011

The 2011 Brut Nature L'Enclume is 100% Chardonnay from the Enclume lieu-dit in Oeuilly. Its very easily one of the best wines from this very challenging vintage. All the elements are so well balanced. Citrus, floral and mineral overtones open effortlessly in this beautifully articulate, impressive 2011 from Tarlant. A few more years in bottle worked wonders here. Disgorged: October 15, 2025.

- By Antonio Galloni on April 2025

94 pts.

• Antonio Galloni
vinOUS



BRUT NATURE “LA VIGNE D’OR” 2009

Meunier is on full display in the 2009 Brut Nature La Vigne d'Or. The warm year, vinification and aging in barrel, and the passage of time yield a Meunier that offers an attractive mix of varietal orchard fruit, spice and ginger notes with the lightly oxidative notes acquired over time. Soft, racy contours extend the mid-palate and finish. Disgorged: October 15, 2025.

- By Antonio Galloni on April 2025

94 pts.



**BRUT NATURE “LA VIGNE ROYALE”
2007**

The 2007 Brut Nature La Vigne Royale is 100% Pinot Noir from the Mocque Tonneau lieu-dit in Celles-lès-Condé. Rich and vinous in the glass, the Vigne Royale exudes Pinot character in its aromas, flavors and textures. Dried cherry fruit, cedar, tobacco and dried herbs build effortlessly in a resonant, super-expressive Champagne that hits all the right notes. Disgorged: October 15, 2025.

- By Antonio Galloni on April 2025

94 pts.



**BRUT NATURE "LA VIGNE D'ANTAN"
2006**

The 2006 Brut Nature La Vigne d'Antan is another highlight in this range from Tarlant. Candied ginger, pear, spice and exotic white flowers all grace the palate in a super-refined edition of the Tarlant-flagship. All the elements are so well balanced. La Vigne d'Antan emerges from a site near the winery with own-rooted vines on sandy soils. Disgorged: October 15, 2025.

- By Antonio Galloni on April 2025

95 pts.



**BRUT NATURE "CUVÉE LOUIS
TARLANT" 1996**

The 1996 Brut Nature Cuvée Louis Tarlant is a blend of 50% Pinot Noir and 50% Chardonnay done in barrel. Exotic and light on its feet, the 1996 is quite delicate. There's a touch of evolution, but that's about what I would expect for a wine of this age that was vinified and aged in French oak. This is a fabulous showing. Disgorged: October 15, 2025.

- By Antonio Galloni on April 2025

94 pts.



ITALIE

GRANDI CHAMPAGNE

Edizione 2026-2027 | Guida agli Champagne da non perdere

Grandi Champagne

TARLANT

Vallée de la Marne Rive Gauche | Vigneron

Anno di fondazione: 1687. (come vigneron, 1930 come produttori)

Proprietà: famiglia Tarlant

Direzione: Mélanie e Benoît Tarlant

Chef de cave: Benoît Tarlant

Status: RM

Vigneti: 15 ettari di proprietà tra Œuilly, Boursault, Celles-lès-Condé e Saint-Agnan, di cui il 35% a Pinot Noir, il 30% a Chardonnay, il 25% a Meunier e il 10% di anciens cépages

Certificazioni vigneti: AB

Tipo di pressa: a piatto inclinato da 6.000 Kg

Vinificazione: soprattutto legno, poi acciaio e anfore di terracotta

Malolattica: non svolta

Vins de réserve: in barrique e botte anche come réserve perpétuelle

Liqueur d'expédition: tutta la gamma è oggi pas dosé

Produzione annua media: 100.000 bottiglie

Stock medio cantina: non dichiarato

Possibilità di visita: su appuntamento

In Italia: Teatro del Vino

Secondo noi: *altra prova maiuscola dei Tarlant, stavolta anche con i Coteaux. Gli Zéro sono ben più che una sicurezza, lo champagne fatto in anfora una bella sorpresa, la Cuvée Louis, dopo una serie d'eccezione dei primi anni 2000, compie un salto indietro di trent'anni e... ci stende!*

La gamma: Zéro, Rosé Zéro, BAM!, La Vigne Royale (mill.), La Vigne d'Or (mill.), La Vigne d'Antan (mill.), Argilité (mill.), L'Enclume (mill.), Le Triumvirat (mill.), L'Enticelante (mill.), Rosé La Lutétienne (mill.), Saignée des Tempêtes (mill.), Cuvée Louis Tarlant, Coteaux Champenois Blanc e Rouge.

EDIZIONE 2026-27

GUIDA AGLI CHAMPAGNE DA NON PERDERE



92 oggi **93** domani

ZERO

32% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 32% Meunier, 4% anciens cépages

Tipologia: bianco, non millésimato

Provenienza uve: selezione parcelle su tutta la proprietà

Vini: 60% 2017, 40% 2016-2015-2014

Vinificazione: barrique con 6 mesi di élevage

Malolattica: non svolta

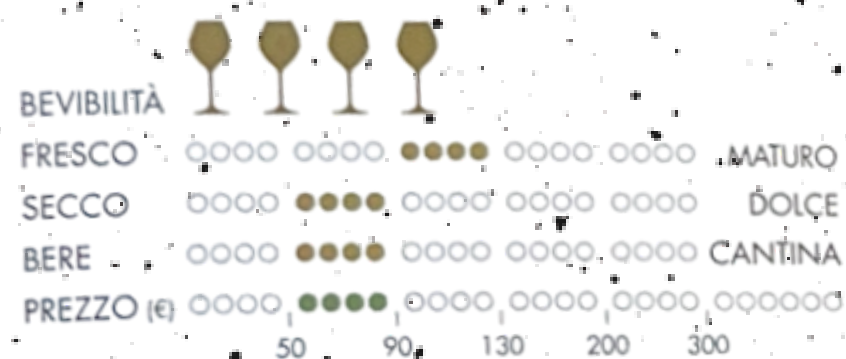
Maturazione sui lieviti: 5 anni e 5 mesi

Dosaggio: 0 g/l

Abbinamento: carpaccio di Cappesante con olio EVO Il Poggione

Note: il vino simbolo di Tarlant (ne rappresenta il 60% della produzione), nonché il primo non dosato: è l'erede naturale del Dosage Zéro Ultra Brut degli anni '70! Per essere un non millésimato, la maturazione sui lieviti è lunghissima. D'altronde, lo stesso Benoît afferma: "il tempo è il mio dosaggio". Produzione 70.000 bottiglie.

dég. ott. 2023 - "Gran naso!" così Marco Dallabona. Un naso molto fresco e fruttato, polposo e affilato al tempo stesso, con un buon punto di maturità che ne esalta l'espressività. Però, la sua vera forza è la bocca: attacca con la dolcezza di frutto, poi parte come un razzo sulla tensione, la nettezza, la pulizia. Torna il frutto (mela renetta), ma ora è accompagnato dagli agrumi gialli (pompelmo) e una mineralità rocciosa, brillante. Chiusura sapida e ancora pulitissima. Ormai questo champagne è più di una sicurezza. E, soprattutto, è un pas dosé che non è scontatamente tale.



93 oggi **93** domani

ROSÉ ZERO

42% Pinot Noir in rosso, 37% Chardonnay, 21% Meunier in rosso

Tipologia: rosato, non millésimato

Provenienza uve: selezione parcelle su tutta la proprietà

Vini: 75% 2018, 25% 2017 e 2016

Vinificazione: barrique con 6 mesi di élevage

Malolattica: non svolta

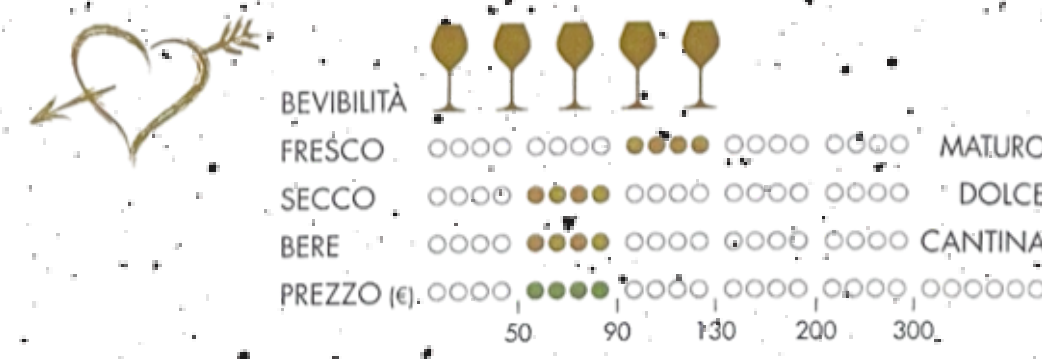
Maturazione sui lieviti: 4 anni e 10 mesi

Dosaggio: 0 g/l

Abbinamento: Cuor di Prosciutto cotto con erbe aromatiche (Squisito)

Note: non lo Zéro aggiunto di vino rosso, ma un assemblaggio diverso e in continua evoluzione. Ora, ad esempio, entrambe le uve nere sono macerate a freddo e poi unite allo Chardonnay di una "belle vigne pas trop vieille, 25 ans", ovvero meno presente rispetto al passato. Produzione 10.000 bottiglie.

dég. feb. 2024 - Coniugare rigore e piacevolezza? Il Tarlant ci sono senz'altro riusciti con questo champagne, che nel bicchiere nero celerebbe facilmente la sua natura di rosato. Il naso, infatti, attacca su note grigliate, prosegue sugli agrumi (arancia, ma gialla) e solo un'olfazione profonda ti porta sui toni del rosso, con la melagrana. La bocca è seria, non dura. È pulita, non secca. È essenziale, non scheletrica. Ancora agrumata e molto minerale. A un certo punto, l'occhio cade su Marco Dallabona, che scuote la testa e tra sé e sé mormora: "qui è impossibile trovare un punto debole, accidenti!". Appunto...





ARGILITÉ

50% Chardonnay, 50% Meunier

Tipologia: bianco, millesimato

Provenienza uve: lieu-dit "Notre Dame" a Celles-lès-Condé

Vini: unicamente della vendemmia 2016

Vinificazione: anfore di terracotta con 10 mesi di élevage

Malolattica: non svolta

Maturazione sui lieviti: 6 anni e un mese

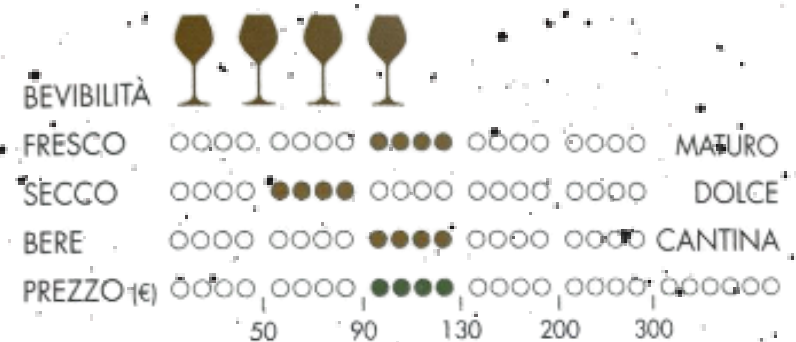
Dosaggio: 0 g/l

Abbinamento: Branzino al sale

Note: l'etichetta scritta in georgiano è spiegata sul retro, dove è scritto "tributo alle donne e agli uomini che lavorano in anfora". Non a caso, in Georgia la tradizione dei vini in anfora è antichissima. La parcella, con ben il 20% di pendenza, ha suolo calcareo del Lutéziano. Il 2 maggio 2017 sono state "tirate" 900 bottiglie.

dég. giu. 2023 - In Champagne ci sono diversi Chardonnay, certo, poi ci sono gli Chardonnay di Tarlant. Tra i quattro, che ha una finezza, un equilibrio, un'eleganza che lasciano attoniti. Il naso è un trionfo di florealità bianca e frutta tropicale chiara, con una mineralità sottile, quasi intima. La bocca è la perfetta trasposizione del naso e quella che può sembrare delicatezza è, invece, finezza, che però non manca di intensità gustativa, né tantomeno di precisione stilistica. La chiusura, invece, è asciutta, quasi secca, proprio di calcare. Vino fatto da una grandissima mano, ma da appassionati.

93 oggi
95 domani



CUVÉE LOUIS TARLANT

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Tipologia: bianco, millesimato

Provenienza uve: lieu-dit "Les Crayons" a Œuilly

Vini: unicamente della vendemmia 1996

Vinificazione: barrique di Borgogna con 8 mesi di élevage

Malolattica: non svolta

Maturazione sui lieviti: 26 anni e un mese

Dosaggio: 0 g/l

Abbinamento: Spaghettoni Mancini ai ricci di mare

Note: la cuvée de prestige che omaggia il fondatore nasce nel 1982 come singola parcella vicino alla Marne, piantata sulla craie tra il 1946 e il 1948, esposta est a ovest con il 12% di pendenza. Lo champagne è millesimato nelle grandi annate ed esce... "quando è pronto". Di questo 1996, che arriva solo ora, ne sono state fatte 4.500 bottiglie il 1 maggio 1997.

dég. giu. 2024 - "Sembra di essere al mercato delle ostriche di Cancale", così Claudio Marengo a sottolineare l'olfatto marino, iodato. A seguire, il naso si fa solido, compatto, denso, ma anche vivace, energico, tra note di frutta candita, agrumi in scorza, tostature, caramella di orzo, lievi spunti fumé, mineralità calcarea. E, potendo aspettare, sarebbe infinito nel dettagliare. La bocca? Meravigliosa, perché ha la freschezza, non l'acidità tagliente. È sia spessa e levigata, sia tesa ed energica. Soprattutto è gustosa in quanto sapida, asciutta, mai secca. E il finale? Infinito... Uno dei rari 1996 che esalta, non subisce, l'annata, Chapeau.

96 oggi
99 domani





COTEAUX CHAMPENOIS BLANC

100% Pinot Noir

Tipologia: Coteaux Champenois Blanc, millesimato

Provenienza uve: lieu-dit "Les Crayons" a Oeuilly

Vini: unicamente della vendemmia 2020

Vinificazione: con lieviti indigeni in barrique di Borgogna

Malolattica: non svolta

Imbottigliamento: 21 dicembre 2021 per gravità

Produzione: 290 bottiglie

Note: solo il Pinot Noir di questo vigneto straordinario (selezione massale del 1946) che dà vita alla Cuvée Louis, ma vinificato in bianco, come grappoli interi, però senza macerazione. Il tutto secondo la migliore tradizione Tarlant, quindi fermentazione spontanea e nessun pompaggio.

Naso molto particolare, pervaso da una mineralità nettissima che si accompagna a mano a mano a un attraente spettro fruttato (mango, ananas e pesca) e spunti di erbe aromatiche in un contesto di spiccata finezza. La bocca confonde ancora di più: è senza dubbio esilina, anche "flessuosa" per Vania Valentini, con caratteristiche gustative da farla sembrare uno Chenin Blanc. Lo sviluppo non è mai pesante o concentrato e si fa sempre più salmastro. Alla fine, dopo tutte queste montagne russe, però, piace. Anche oltre il Pinot Noir e la Denominazione... Un vino unico, insomma, che cambia tantissimo: dategli almeno cinque minuti di calice, se non dieci. Allora... si beve alla grande!

A stylized graphic of Germany. The top part is a black silhouette of the map. Below it are three horizontal bands of color: red, black, and gold, representing the German flag. The word "ALLEMAGNE" is written in a bold, gold, sans-serif font across the red band.

ALLEMAGNE



falstaff

03/05/2025

KREATIV, ERFOLGREICH, INNOVATIV: DIE FRAUEN IN DER CHAMPAGNE

Mélanie Tarlant leitet das 15 Hektar große Weingut Champagne Tarlant im Vallé de la Marne mit ihrem Bruder Benoît. Dabei versuchen beide so oft wie möglich ihre Rollen zu tauschen, um in allen Bereichen des Weinbaus vielseitig zu bleiben. »Meine Wurzeln, meine Heimat sind die Champagne. Dies ist mir nach einem Auslandsaufenthalt klargeworden,« erklärt sie. »Hier wollte ich arbeiten und den Familienbetrieb mitgestalten.«

Für sie sind die drei wichtigsten nachhaltigen Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung in ihrem Weingut die Erhaltung und Förderung alter Rebsorten – insbesondere Petit Meslier –, die langfristige Praxis des sanften Beschneidens und Ausbrechens im

Einklang mit dem Saftfluss der Rebe sowie die Anlage von vielfältiger Begrünung und Mulch zwischen den Rebzeilen.»Unser Ziel ist es, die Biodiversität im Boden zu fördern, große Temperaturschwankungen auszugleichen und die Fortpflanzung der dort lebenden Fauna zu unterstützen.«

Besonderen Wert legt Tarlant darauf, einer breiteren Öffentlichkeit die Region Champagne näherzubringen – insbesondere der jungen Generation. Sie möchte zeigen, was die Champagne so besonders macht und wie viel Handarbeit sowohl im Weinberg als auch im Keller dahintersteckt. Zudem betont sie die Bedeutung nachhaltiger Arbeit für den Erhalt unseres Planeten. »Der Respekt vor der Natur, dem Produkt und der Respekt vor dem Kunden spielen dabei eine zentrale Rolle.«

»Frauen in der Champagne werden heute zunehmend sichtbar. Sie nutzen aktiv die sozialen Medien, um sich selbst in den Vordergrund zu stellen. Der Verband La Transmission spielt hierbei eine Vorreiterrolle.« – Mélanie Tarlant, Champagne Tarlant

WORLD OF SPARKLING

WORLD OF

SPARKLING



DIE PRICKELNDE WELT DER SCHAUMWEINE
ÜBER 150 CHAMPAGNER, SEKTE, CAVAS & PROSECCOS
SPRITZIGE FOODPAIRING-IDEEN FÜRS FEST

Vinum

WORLD OF SPARKLING

Vinum - Jahrespublikation 2025



Champagne Tarlant, Œuilly Zéro Brut Nature

94 Punkte | 2024 - 2044

Salzig, geradlinig, sanft am Gaumen und doch knackig, erzählt er von Zitrone in allen Varianten: frisch, kandiert, gerieben, perfekt gereift, mit Noten von Pfirsich, Aprikose, Jasmin und Orangenblüte. Dolce Vita im Glas.
tarlant.com

CHAMPAGNE MAGAZINE

Eine Meininger Publikation #27 2025 | 2026

CHAMPAGNE magazin #27 2025 | 2026



WISSEN
Geheimnis der Mousse:
Perlende Physik

LOKALTERMIN
Unbekanntes
Vitryat

MARKT
Neuentdeckungen der
Champagnerhändler

EINE MEININGER PUBLIKATION

CHAMPAGNE | STIL



Tarlant und Tantris, eine Kombination, die Genuss auf höchstem Niveau verspricht. Und en passant Erkenntnisse in Sachen Champagne Pairing zur klassisch französischen Hochküche
Text: Sascha Speicher

Die Auster Fine de Claire mit gewürfeltem, rohem Bonito, Buchweizen und Sauerampfer, Schnittlauch und Sauerrahm bildete den Auftakt zu BAM! Die drei Buchstaben stehen für Blanc Vrai (alias Pinot Blanc), Arbanne und Petit Meslier. Drei der sogenannten vergessenen Sorten, von denen aktuell rund 120 Hektar in der Champagne existieren, davon allerdings 80 Prozent Pinot Blanc. Nicht so bei Melanie und Benoît Tarlant in Oeuilly, am linken Marneufer. BAM!

ist wie der Name verspricht immer ein sehr direkter, kompromissloser Champagner mit knackiger Saure, der zeigt, warum Arbanne und Petit Meslier fast verschwunden waren und gleichzeitig immer mehr zum Versprechen in Zeiten der Klimaveränderung emporsteigen. Das kalkig-sandige Terroir von Oeuilly zur jodig-maritimen Geschmackswelt der Auster. Einmal BAM! auf Basis der Ernte 2012, einmal 2011. Die etwas rundere, wärmere Ernte 2011 sorgt für eine perfekte Harmonie zur Auster; etwas kräutriger, we-

niger brachial, mit Limettenaroma und ein feinfühlig-kalkigen Textur. Nur Nuancen Unterschied zur ein Jahr jüngeren Cuvée, im Pairing aber einen großen Unterschied machen.
Kaisergranat unter einem hauchdünnen Lardo di Colonnata mit Erlsen, Fingerli und Kumquat – das schreit nach Chardon und den bekam es auch, allerdings mit feinen Bläschen. La Vigne d'Antan 2006, super chig und herb-krauterwürzig, mit Aromen gerösteten Macadamia-Nüssen und O-



BAM Effekt zur Auster mit Bonito



genschale, und 2004, noch dunkler in der Aromatik als 2006, mit Aromen von dunklem Brot, Yuzu-Pampelmuse-Säure, sehr straight, sehr vertikal. Und das Pairing? Kommt ganz drauf an ... Der 2006er griff die Zitrusfrüchte auf, verband sich cremig mit der Erbse. Hingegen mit Kaisergranat und Lardo gewann der 2004er, der eine grandiose Verbindung mit dem Eiweiß des Kaisergranats einging.

Es folgte eine doppelte Zeitreise und gleichzeitig die Vorbereitung für den eigentlichen Anlass dieses Essens: Louis Tarlant beplante 1947 einen Teil der Lage Les Crayons mit Chardonnay, 1955 folgte eine Parzelle Pinot Noir. Beide zusammen bilden die Cuvée Louis Tarlant. Doch der Pinot Noir wird von Benoît auch weißgepresst als Coteaux Champenois ausgebaut. Der wurde aus dem Jahrgang 2020 zur Dorade Rose mit Osieta Kaviar, Mangold, Spargel und einer Sauce Mouseline serviert, eine sensorische Reise in die Glanzzeiten der französischen Küche. Der Wein mit seiner feinen Reduktion, präzisen zitrischen Frucht, die an Salzzitronen erinnert, gepuffert vom cremig-laktischen Mundgefühl,

ließ das Gericht in Kombination leichtfüßig erscheinen, unterstrichen durch eine feine Salzigkeit.
Es folgte der Auftritt der Cuvée Louis Tarlant: 2019 (frisch vor Ort degorgiert), daneben die Cuvée aus den Ernten 2004/2005 sowie im dritten Glas 1996, der ebenso charaktervolle wie umstrittene Jahrgang mit seiner bei vielen Champagnern disharmonischen Entwicklung von Aromatik und Säure. Die Tarlants warteten bis zum Sommer 2025, fast 30 Jahre nach der Ernte, ehe die Cuvée Louis Tarlant 1996 ihre Premiere feiern durfte. Das Trio wurde dezent begleitet von einer Pilz-Tartelette mit Pfifferlingen, Steinpilzen, Nelkenschwindlingen und Vin Jaune. Die Cuvée 2004/2005 spiegelte nicht nur das Aroma frischer Steinpilze wider, dazu Safran und Salzmandel, sie entwickelte zugleich viel Druck und Umami-Fülle. Eine perfekte, saftig-balancierte Kombination, wobei die Tartelette wunderbar die Säure des Champagners aufnahm und pufferte. Zudem fügte der Champagner mit seinen spät ankommenden Kaffee- und Röstnoten dem Gericht eine spannende, zusätzliche aromatische Dimension hinzu. Ein Zusammenspiel, das fast dem Star des Tages mit seiner erstaunlich expressiven Mango-Frucht die Show stahl. Vielleicht ist die Cuvée Louis 1996 auch mehr für den Soloauftritt geboren.



Kaisergranat und Lardo zu La Vigne d'Antan

Fehlt, wie es sich für ein Weingut aus dem Marnetal gehört, noch der Meunier. Der durfte als La Vigne d'Or aus dem Lieu-dit Pierre de Bellevue 2009 und 2006 das Herzstück vom Kalb mit Morcheln und Sauce Suprême begleiten. Der 2009er ein würziges, kraftvolles Versprechen für die Zukunft, der Jahrgang 2006 zum Genuss im Hier und Jetzt, reif, karamellig, zimtig und musig, auf den das Bries wie ein Junghorn wirkte. Eine Kombination, bei der sich gegenseitig die Grill- und Röstaromen von Bries und Champagner hochschaukelten, verspielt und cremig.

Ein Champagner-Menü, das wieder einmal eindrucksvoll zeigte, dass es wohl keinen besseren Begleiter zu feinen Speisen gibt, als charaktervolle Champagner, besonders, wenn dann auch noch eine Reife von zehn oder mehr Jahren ins Spiel kommt. ■



Der Hauptdarsteller: Cuvée Louis Tarlant Jahrgang 1996



醉美香槟

泡泡背后的风土、工艺和哲学

孙宵祚 谢立 著

CHAMPAGNE

Terroir Technique and
Philosophy behind bubbles

电子工业出版社

Champagne: Terroir Technique & Philosophy behind bubbles

踏浪酒庄 (Tarlant) 地址: 21 rue de la Coopérative, Oeuilly 初春的葡萄园十分热闹, 田间各色花花草草挤挤挨挨, 生机盎然。贝诺瓦·踏浪 (Benoît Tarlant) 拔起不同的小草, 报出各种名字, 苜蓿、豌豆、芥末、荞麦……“草本疗愈”是他在有机和生物动力法之余的深度探索, 每年葡萄采收后种植五六种植物, 帮土壤蓄水, 让更多生物存活。家里做沙拉和比萨的时候, 还能顺手采上一把牛至。走向酒窖的路上, 几只大鹅嘹亮的“嘎嘎”声穿过黄昏淡薄的日光, 响彻整个村子, Benoît笑着说“这是我妹妹家养的鹅。”这些鹅也参与了酒庄的有机种植工作, 负责日常除虫。贝诺瓦和梅拉妮·踏浪 (Mélanie Tarlant) 兄妹来自马恩河的一个古老家族, 是家族的第十二代传人。早在1687年, Tarlant家族就开始种植葡萄, 1780年举家搬到现在的奥厄伊利村 (Oeuilly), 家族拥有悠久的酿造静态酒的历史。在路易·踏浪 (Louis Tarlant) 的坚持下, 从1928年开始独立出产香槟。如今, 踏浪酒庄16公顷的葡萄园都位于马恩河的左岸, 大都分布于Oeuilly村及其邻近村子。其中紧邻的布尔索村 (Boursault) 和Oeuilly村的地块来自家族父亲一方的传承, 就在马恩河边, 以北向葡萄园为主。北向葡萄园生长期长, 容易遭遇霜冻, 好的一面是有利于保持酸度, 莫尼耶尤其需要。往西20多公里处的塞勒-莱-孔代 (Celles-Les-Conde) 和圣-阿尼昂 (Saint-Agnan) 两村的地块来自家族母亲一方的传承, 离河岸较远, 以南向葡萄园为主。每个地块因地质、朝向等因素, 风土差别都很大。酒庄正对着葡萄园的品鉴室内, 一张地图在我们面前展开: Boursault村是红色的铁质黏土, 受河流的影响更大; Oeuilly村是深黄色石灰质黏土 (Sparnacien) 和沙土, 底层是带有燧石的石灰岩 (Lutetien)。“Sparnacien”和“Lutetien”分别来自古罗马时期Eperney城和巴黎的拉丁语名字, 取其地下主要构成土质。这些一千四百万年前的土层构造了最早期的城市, 巴黎的奥斯曼建筑和很多老别墅多由Lutetien石灰岩铸造而成。Saint-Agnan和Celles-Les-Conde两个村子更原生态, 有许多森林, 因为坡度陡峭难于耕作, 在根瘤蚜虫侵袭和第一次世界大战之后一度荒废, 直到20世纪70年代才逐渐复兴。酒庄位于Oeuilly村离河岸最近的老藤葡萄园Les Crayons, 主要种植的是Benoît曾祖父在1947年种植的黑皮诺和霞多丽, 彼时是他经历了第二次世界大战的集中营之苦, 回到家中的第二年。这块葡萄园表层是石灰质黏土, 40厘米之下即是白垩土, 朝向西北, 马恩河的阳光反射到葡萄园上, 酸度优秀, 以超长的陈年能力证明了马恩河谷的风土潜力。为了向酒庄创始人、Benoît的高祖父Louis Tarlant致敬, 这块葡萄园出品的混酿名为Cuvée Louis, 这也是酒庄的旗舰酒款 *element à la recrudescence des bruts nature*。

醉美香槟

泡泡背后的风土、工艺和哲学

孙吉祚 谢立 著

CHAMPAGNE

Terrain Technique and
Philosophy behind bubbles

中国轻工业出版社 电子工业出版社

是酒庄的旗舰酒款。另一个神奇的葡萄园Le Sable，土壤踩上去是犹如度假海滩的细沙质地。20世纪60年代种植的老藤霞多丽保有整个香槟区所剩无几的宝贵原生根，从未做过嫁接。正是因为沙土土质，根瘤蚜虫无法存活。Benoît把所有葡萄园细分为60个地块，分别酿酒。为了能在酒里还原当地精微的风土，他实验性地种植了香槟产区法定的7个品种的葡萄。随着全球气候暖化，以往高酸不易成熟的小梅耶表现得越来越优秀。3月底大部分葡萄园已经完成春季剪枝，但Benoît有意保留了一些容易遭受霜冻的地块，晚一些再剪枝。在酒窖里，和欧格丽、慕斯、布里昂等少数酒庄一样，Tarlant酒庄使用Coquard PAI压榨机——这是一种斜着压榨葡萄的机器，Benoît认为它比传统的木栏栅式压榨机更绝氧，比气囊压榨出汁更纯净。“每次压榨之间的时间大大缩短，减少了氧化，压榨后的葡萄串非常完整。”“酿酒的成功由无数个小细节构成。”Benoît说。在酒窖里一切都靠重力自然运作，压榨的葡萄汁90%入桶，10%入陶罐。陶罐分两种，一种是意大利高温烧制（1020°C~1100°C）的圆胖白色陶罐，另一种是埋在地下的格鲁吉亚产红色陶罐，含铁质更高，700°C~800°C烧制，相对透氧率高。因为一次格鲁吉亚的旅程，Benoît从这一古老国度获得自然方式酿造的灵感，把陶罐埋入地下，自然启动发酵。Benoît不喜欢从别家购买旧桶，他只采购新橡木桶，然后用上多年，在酒窖的深处甚至还有使用四十年以上的老橡木桶。Tarlant酒庄的酒汁很少自动启动乳酸发酵，Benoît说，“低产、健康的葡萄天然pH值低，乳酸发酵不容易发生。”“如果购买旧桶，桶里面难免有乳酸菌或其他杂菌，我不希望出现不必要的错误。”对二氧化硫的使用也非常谨慎。Benoît正在尝试三种实验，包括天然火山硫化物、有机硫化物和Eco认证的硫化物。Tarlant酒庄90%的香槟都是“Brut Nature”，Benoît的父亲就酿过零补糖的香槟，在低补糖并不流行的年代，Benoît认为采收尽量成熟的葡萄，就可以不补糖。Benoît也从父亲让·马里（Jean-Mary）那里学到陈酿时间对发展香槟结构和层次的重要性；酒庄无年份酒陈酿3.5年，年份酒陈酿10年甚至更久。大约12万瓶香槟在建于18世纪的地下酒窖中沉睡。这个古老的地下酒窖嵌入山体，因为前一天的暴风雨，地下水渗到酒窖地面，台阶湿滑危险。兄妹俩的曾祖父一辈子都住在这个酒窖上方，打开门就可以进入酒窖照料他的香槟，直到100多岁过世。现在，曾祖父房间的大门还放在酒窖里，抬头就可以看到，提醒后人继续传承Tarlant家族的精神。

173 品鉴：Zero Brut 6个品种混酿的入门款。60%2014年基酒，20%2012年份和2013年份基酒，还有20%从20世纪90年代开始酿造的永续基酒。新鲜脆爽，有白桃和白杏的新鲜果味。Argilité 2015来自单一园Notre-Dame，种植了3/4霞多丽，1/4莫尼耶，但2015年份的这款酒两个品种各占比50%；用圆胖意大利陶罐发酵。有轻微的演化感，带出一丝菌菇气息，酒体柔滑。Rosé Zero来自四个村子的葡萄的混酿，一部分是直接压榨汁，另一部分是浸皮法桃红，再调配到一起，每年的配比并不固定。入口有活跃的酸度和脆爽的口感，带有明快的香料气息和一丝胡椒气息。

醉美香槟

泡泡背后的风土、工艺和哲学

孙吉祚 谢立 著

CHAMPAGNE

Terrain Technique and
Philosophy behind bubbles

Tarlant L'Etincelante 2002 2018年开始每年发售1000瓶。6个地块3种土质—3块霞多丽、2块黑皮诺、1块莫尼耶的混酿。莫尼耶来自“L'Enclume”燧石的土质，黑皮诺来自“Les Botuleaux”和“La Perchape”白垩土质，霞多丽来自“Mocque Tonreau”“Monts Martin”“Haut du Four à Chaux”石灰岩土质。2002年是Benoît和Mélanie Tarlant正式加入家族酒庄工作的年份。经过20多年的陈年，有着奶油般丝滑的口感，同时非常饱满，美味而优雅。Saignée Des Tempêtes 2015 同名单一园的桃红香槟，来自坡地上的60年老藤黑皮诺。15个小时的短浸渍，四年的瓶陈后除渣补液，又在酒窖瓶陈了两年。相比Rosé Zero更有果汁感，有可爱的樱桃香气，酒体圆润细腻。BAM 是三个葡萄品种的缩写，正好构成法语的一个感叹词。代表了被现代香槟产区忽视和遗忘的品种—27%白皮诺，27%阿芭妮，46%小梅耶，混种在Oeuilly村的地块“four a chaux-Sables”—一个以沙土为主的地块。2011年基酒，陈年基酒为2003~2005年，开放而成熟。L'Enclume 2011 同名含有燧石的卵石地单一园霞多丽。香气甜美，酸度纯净，富于黄油、甜点、烘烤气息。这块葡萄园的出品也会做成香槟区静态干白。♥ La Vigne d'Or 2006 100%莫尼耶酿制的黑中白香槟，葡萄来自Oeuilly村的东南向老藤地块“Pierre de Bellevue”，土质以黏土和石灰石为主。酒体非常有支撑度，15年带酒泥陈酿发展出丰腴的烤榛子香气，同时很好地保持了酸度。酒质扎实坚挺，但又带着温柔的触感。174.175 ♥ La Vigne a'Antan 2004 Le Sable单一园未嫁接的原生根霞多丽，第一个年份是1998年，2004年是Benoît第一个独立酿造的年份。每年出产不超过2000瓶，除了2003年因霜冻没有出产，2017年遭遇霜冻只有900瓶，其他年份均有出产。开瓶果香成熟，酒体精致，先宽广后收敛，像倒过来的金字塔。♥ Cuvée Louis 来自离河岸最近的地块Creyon，1982年是这个酒庄旗舰款单一园出品的第一个年份，其独特之处在于既有单一年份，也有混酿年份。Benoît慷慨地开了3瓶垂直年份的香槟做对比：2004/2005混酿，有一丝烟熏的演化气息，随后释放出蜂蜡、焦糖、咸饼干的诱人香气。1996年作为一个伟大的年份，面市发售的时间甚至比2004/2005混酿还要晚一年。非常有活力的酒体，有着脆爽鲜美的质感，焦糖、榛子的气息层层绽放，质地优雅、丝滑，慷慨多汁，还很年轻。2002年更是一个霞多丽的年份，甜点烘烤的气息更为明显，与饱满的果味和充实的能量感，构成一个结实完美的三角形，富有支撑度。无论是对比独立酒农还是香槟酒厂旗舰款，对香槟爱好者来说，Cuvée Louis总是性价比很高的低调之选。